

# 广东小型杀菌锅 诸城神龙机械 小型杀菌锅质量好

产品名称	广东小型杀菌锅 诸城神龙机械 小型杀菌锅质量好
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园区辛兴路1508号
联系电话	13780883086

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市神龙机械厂

### 高温高压杀菌锅停蒸汽时应急措施

在杀菌过程中，突然蒸汽停了，对正在杀菌锅内的产品采取以下补救措施;立即关闭所有阀门，使锅体处于密闭状态，大限度的保持锅内压力，然后安正常的冷却工艺冷却后拖出。等蒸汽供应恢复正常后再处理。如杀菌已经接近结束，（离冷却时间5分钟以内），可采取锅内保温措施，将所有阀门关闭后，维持锅内温度压力至杀菌结束，小型杀菌锅口碑好，并延长一倍时间，然后安正常冷却工艺进行冷却。

诸城市神龙机械专业制作杀菌锅压力容器十五余年，有着丰富的杀菌经验，欢迎有需求的朋友来电咨询，我们将会根据您的生产需求为您定制适合的杀菌工艺和高温高压杀菌釜。小型杀菌锅

### 软包装蒸汽高温杀菌注意事项

软包装蒸汽高温杀菌注意事项，有些单位在软包装杀菌时采用蒸汽杀菌。为了防止蒸煮袋胀袋，在蒸汽杀菌锅中简单的输入压缩空气给包装袋施加压力，这是违背科学的错误做法。

因为蒸汽杀菌是在纯蒸汽条件下进行的，如果锅内有了空气，就会形成气囊，此空气团会在杀菌锅内游走，形成一些冷区或冷点，使杀菌温度不均匀，导致部分产品杀菌不足。

如果一定要加压缩空气，广东小型杀菌锅，则必须配备强有力的风扇，小型杀菌锅厂家，而且这个风扇的功率是经过精心设计的，能使压缩空气进入锅内后立即被大功率的风扇进行强制循环，空气和蒸汽充分混合均匀，才能保障杀菌锅的温度均匀，确保产品杀菌效果。

## 小型杀菌锅

高温杀菌锅冷却的重要性，软包装在冷却时要注意产品的冷却速度和温度，冷却速度慢，则会造成食品色泽，风味变劣，降低产品质量。一般来讲，冷却速度是越快越好，这样对内在质量有好处，软包装食品冷却后的容器内产品温度在38摄氏度以下。

神龙机械专注于高温杀菌锅的生产十五余年，生产经验丰富，有需求的朋友来电咨询，我们将会根据您的生产需求为您设计适合的杀菌工艺和设备方案。

## 小型杀菌锅

广东小型杀菌锅-诸城神龙机械-小型杀菌锅质量好由诸城市神龙机械厂提供。诸城市神龙机械厂（[www.sdshenlong.com](http://www.sdshenlong.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.slshajunsb.com](http://www.slshajunsb.com)）还是从事玉米杀菌锅，电加热杀菌釜，杀菌锅设备的厂家，欢迎来电咨询。